



CORBOY RIBEYE STEAKS

INGREDIENTES

2 Ribeyes sin hueso

Su condimento de carne favorito

Sal marina fresca molida

Hickory Chips

PREPARACIÓN

1. Ajuste el EGG para cocinar indirectamente (con convEGGtor) a 250 ° F / 121 ° C con chips de hickory.
2. Mezcle los teaks en EGG. (Jonathan cocinó sus bistecs con un MiniMax).
3. Smoke steaks por 30 minutos. Retire convEGGtor y obtenga EGG hasta 650 ° F / 343 ° C para quemar.

Hace 2 filetes